53e Année. — No 4 — Dimanche 26 Janvier 1936.

Tome CV

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi* " et " *La vigne americaine* "

Fondateur : Léon DEGRULLY

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ
Correspondant de l'Institut
(Académie des Sciences),
Membre de l'Académie d'Agriculture
de France,
Directeur honoraire
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

et

P. DEGRULLY
Dr ès sciences politiques, économiques
et juridiques,
Professeur d'Economie et de législation
rurales à l'Ecole nationale d'agriculture
de Montpellier,
Chargé de cours au Centre d'études
d'Economie et de Législation viticoles
de la Faculté de Droit.
Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

---

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

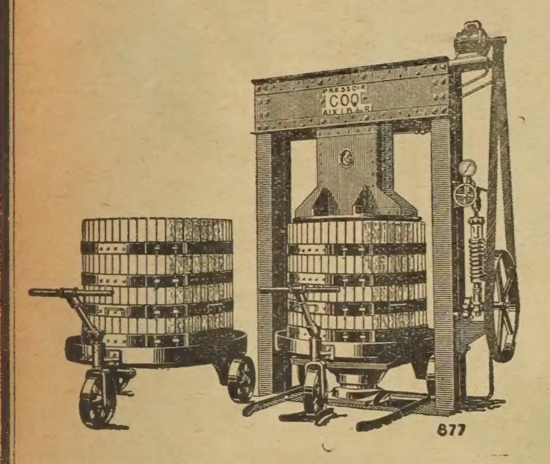
Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

rue Albisson, 1, à MONTPELLIER

Chèque Postal 786 Montpellier — Téléphone : 30-53

MATÉRIEL VINICOLE
- COQ -
LE PLUS RÉPUTÉ



PRESSOIRS HYDRAULIQUES

Construction entièrement en acier extrêmement robuste

POMPE DE COMPRESSION brevetée à course automatiquement décroissante.

CINQ MODÈLES répondant à tous les besoins

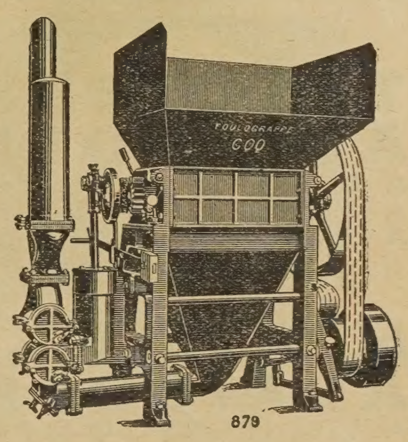
PRESSOIRS A CLAIES TOURNANTES à grande surface brevetés pour la vinification en blanc et en rosé

" FOULOGRAPPE "

(Nom déposé)

LE MEILLEUR APPAREIL existant pour le foulage de la vendange et son élévation dans les cuves

QUATRE MODÉLES répondant à toutes les productions dont 3 pouvant être livrés avec ou sans égrappoir



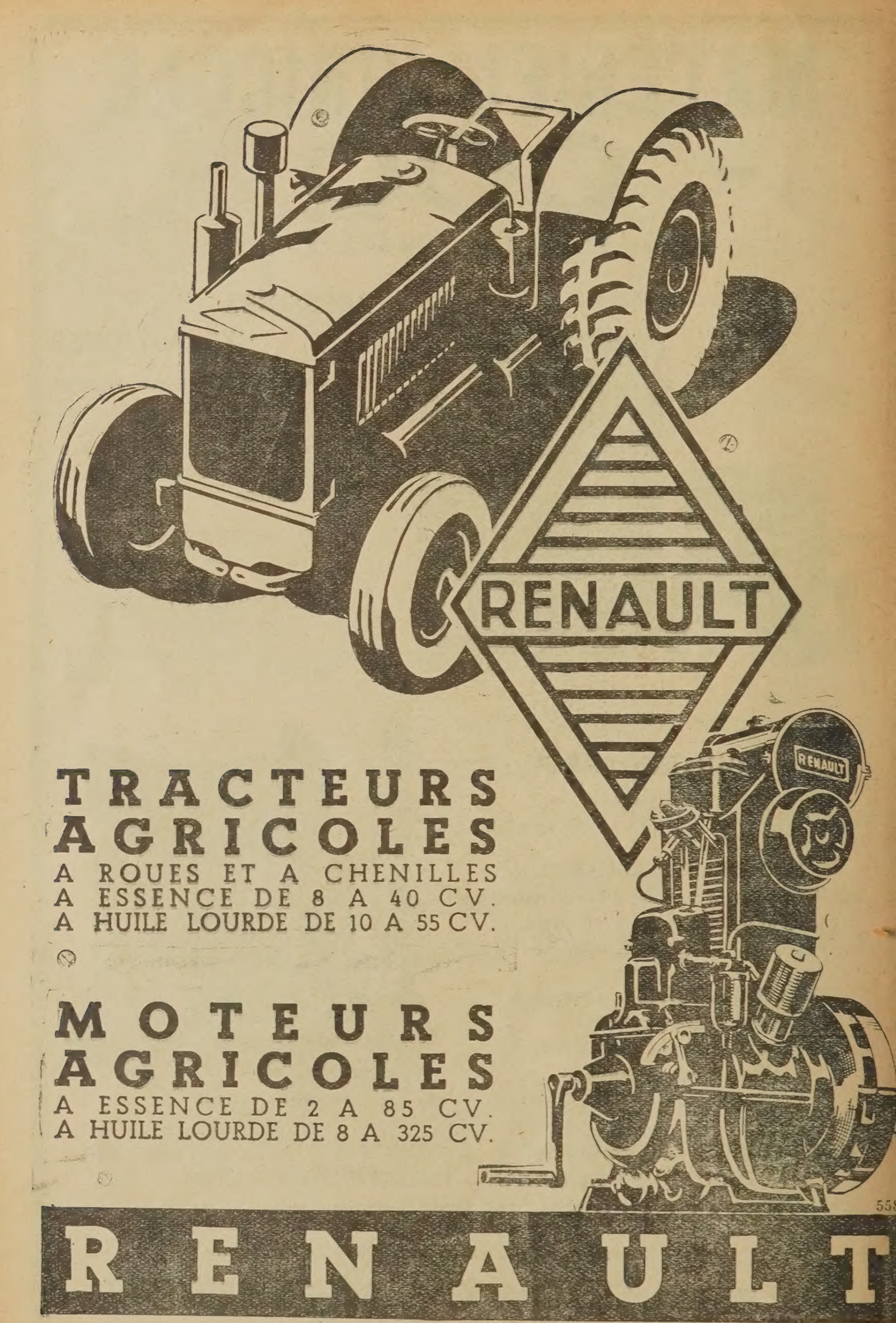
MOTO-POMPES COQ perfectionnées — POMPES A VIN ET A VENDANGE
EGOUTTOIRS ROTATIFS — EMIETTEUSES DE MARC

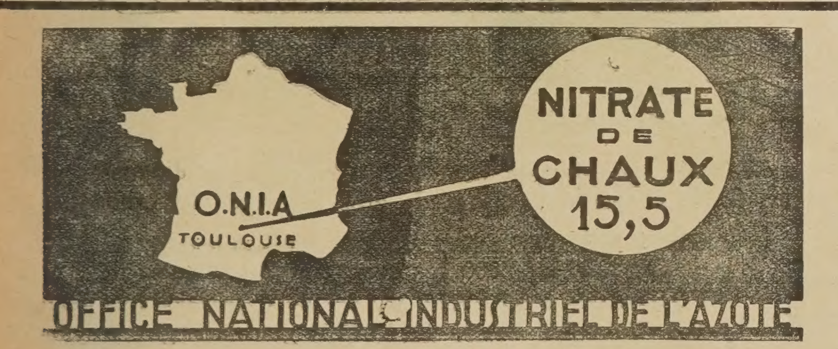
INSTALLATIONS COMPLÈTES DE CAVES

Devis, renseignements et références sur demande

CÉLESTIN COQ & CIE, AIX-EN-PROVENCE

Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal-Foch


RENAULT
RENAULT
TRACTEURS AGRICOLES
A ROUES ET A CHENILLES
A ESSENCE DE 8 A 40 CV.
A HUILE LOURDE DE 10 A 55 CV.
MOTEURS AGRICOLES
A ESSENCE DE 2 A 85 CV.
A HUILE LOURDE DE 8 A 325 CV.



NITRATE
DE
CHAUX
15,5
O.N.I.A
TOULOUSE
OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

53e Année. — N° 4 | 26 Janvier 1936

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le mouvement des vins en décembre 1935

Le mois dernier les quantités sorties des chais des récoltants s'élèvent à 3.947.883 hl. contre 2.942.521 en décembre 1934 et 4.092.039 hl. en novembre 1935.

Nous constatons ainsi une avance de 1.005.362 hl. sur le mois correspondant de l'année précédente.

Au total, depuis le début de la campagne, 14.261.762 hl. ont pris la route, au lieu de 11.684.228 hl. en décembre 1934, d'où une augmentation de 2.577.534 hl.

En Algérie, au même poste, nous relevons l'exode de 1.029.130 hl. contre 940.856 en décembre 1934 et 1.078.308 hl. en novembre 1935.

Nous enregistrons ainsi une légère avance en faveur de décembre 1935, comparé à décembre 1934.

La somme des sorties s'inscrit avec 5.576.414 hl. 1935 contre 5.899.244 en décembre 1934. Faible diminution.

Quant à la consommation taxée, elle a absorbé 3.904 206 hl. contre 3.673.478 hl. en décembre 1934 et 4.352.560 en novembre 1935. Fléchissement par rapport au mois précédent, mais augmentation sur décembre 1934 de 230.728 hl.

Depuis octobre dernier, 12.675.465 hl. au lieu de 12.008.243 en

décembre 1934 : donc accroissement de la consommation de 667.222 hl. sur la même période de 1934.

Les stocks métropolitains recèlent 13.733.918 hl., les algériens 2.167.128 hl.

En décembre 1934, les métropolitains accusaient 12.976.537 hl.; les algériens 2.585.386 hl.

Le prix moyen pour l'hectolitre de vin rouge à 9° à la propriété s'établit, d'après le *Bulletin international du vin* et pour les dernières campagnes, comme il suit :

	1933-1934	1934-1935	1935-1936
Récolte métropolitaine en millions d'hectolitres..	49	75	73
Consommation taxée.....	48.6	48.5	
Prix en francs...........	88.5	45.5	44 5 (oct.-nov)

D'après le *Bulletin de la statistique générale* de la France, le prix au détail à Paris, pour un vin de 9°5, au cours des exercices précédents, sont les suivants :

	1933	1934	1935
En francs........	252	211	170 (décembre)

De leur côté, les indices des prix de gros non pondérés, présentent une courbe descendante.

Base 100 1914......	1933	1934	1935
En francs........	388	366	349.5

Sur le marché, les cours ne sont pas encore arrivés pour les vins ordinaires au niveau fatidique qui doit permettre l'ouverture d'une nouvelle éclusée. A ce sujet, M. Castel, député de l'Aude, propose de n'ouvrir les vannes qu'après que le cours de 8 francs sera dépassé d'une unité, afin d'être certain, autant que faire se peut, de ne pas rétrograder au dessous de ce cours de 8 francs.

Cette mesure — excellente dans son principe et facile dans son application, mérite d'être retenue. Son intérêt n'échappera certainement pas à nos législateurs : elle doit être au plus tôt consacrée par un texte.

De son côté, M. Maillac, président de la C. G V. pense que pour relever les cours, il n'existe qu'un moyen :

L'augmentation du prix des alcools de prestation de façon que, par la vente conjuguée des vins libres au commerce et des vins bloqués à l'Etat, le prix moyen de vente total se rapproche le plus possible du prix de revient. Or, on ne peut y parvenir qu'en diminuant l'importance de la progressivité et en payant 425 francs une première tranche d'alcool de cent hectolitres ; 380 une seconde tranche de cent hectolitres et 340 une troisième

tranche égale de cent hectolitres. La chose paraît possible parce que la caisse annexe instituée par les articles 50 et 51 du décret-loi de juillet 1935, est suffisamment dotée pour financer l'opération.

La suggestion du Président de la C. G. V. apparaît comme des plus raisonnables. Souhaitons qu'elle soit soutenue.

Appellations d'origine

Poursuivant sa politique de protection des appellations d'origine, le décret du 21 décembre 1935 portant mise en application provisoire des accords conclus avec l'Espagne, à la même date, renouvelle les interdictions de se servir d'une appellation pour désigner les produits, *y compris les produits viticoles,* autres que ceux qui y ont réellement droit, alors même que la véritable origine des produits serait mentionnée ou que les appellations fausses seraient accompagnées de certains correctifs, tels que « genre », « type », « façon », « rival », etc., ou d'une autre indication régionale spécifique quelconque.

Dès lors, nous sommes en droit de nous étonner de la note concernant les appellations d'origine « champagne » aux Etats Unis communiquée à la presse française à propos de la conclusion éventuelle d'un traité de commerce avec les Etats-Unis :

« L'Administration des Etats-Unis pour le contrôle des vins et spiritueux a publié le nouveau règlement approuvé par le secrétaire du Trésor, et destiné à éviter la vente au public de vins de mauvaise qualité, sous le couvert d'étiquettes trompeuses.

Ce règlement établit en particulier une distinction entre les vins mousseux produits par la fermentation en bouteille et ceux produits autrement. En conséquence, le terme de « champagne » est réservé aux vins produits par la fermentation en bouteille et ayant un *goût similaire* à celui du champagne français.

Selon le nouveau règlement les *producteurs américains* peuvent étiqueter leurs produits « **vin mousseux type Champagne** » ou « **vin mousseux américain type Champagne** », fabriqué en grande quantité, mais non « Champagne » appellation réservée exclusivement aux champagnes originaires de France ».

Inclinons-nous bien bas devant cette concession ! Machiavel n'est pas mort. Mais redoutons l'avenir pour nos vins de Champagne.

Et il n'y a pas que nos vins, nos eaux-de-vie qui soient menacés de ces concurrences déloyales. Tous nos produits de marque sont en butte aux mêmes incorrections.

La Station expérimentale de Berkeley, en Californie, a publié en novembre 1925, un bulletin dans lequel sont indiqués les procédés de fabrication de « Roquefort », américain naturellement.

Et cette propagande a porté ses fruits puisque à St-Paul (Minnesota) on se préoccupe d'installer, dans des grottes récemments découvertes, des caves à fromage d'où pourront sortir plusieurs millions de dollars de **Roquefort** américain ! *Caveant consules...*

L'arrachage des vignes

En France, au 31 décembre 1935, les souscriptions d'arrachage s'élèvent à 36.675 hectares ; en Algérie à 16.325. En tout 53.000 hectares.

En Tunisie les arrachages volontaires de vignes effectués en vertu du décret beylical du 12 juillet 1934 ont atteint une superficie de 5.600 hectares soit 10 o/o du vignoble. Un nouveau décret du 8 novembre décide :

« Qu'il sera procédé d'ici au 15 juillet 1936, et en tant que besoin à titre obligatoire, à l'arrachage avec interdiction de remplacement, d'une partie du vignoble représentant au minimum 5 o/o de l'ensemble de la superficie plantée en vigne, à la date du 24 juillet 1934, et correspondant en rendement moyen à 5 o/o de sa production de manière à porter le total des arrachages réalisés depuis le décret du 12 juillet 1934 à 15 o/o de la dite superficie ».

Les modalités prévues et les indemnités sont similaires à celles de la législation française.

En outre, les arrachages sont poursuivis dans divers pays : République Argentine, Portugal.

La prorogation de la réduction de 25 o/o

POUR LE TRANSPORT DES VINS DEVANT LE CONSEIL SUPÉRIEUR DES CHEMINS DE FER

A la demande de M. le Ministre des Travaux publics en vue de la prorogation de la réduction exceptionnelle et temporaire du tarif de transport des vins, cette importante question est venue en discussion devant le Conseil supérieur des Chemins de fer, le 31 décembre dernier.

La proposition du Ministre, vivement combattue par les représentants des Réseaux, de la Finance, des Mines et de la grosse Industrie, a été soutenue par M. A. Massé, ancien ministre, président de la Société d'encouragement à l'agriculture, et par le docteur Schmitt, président de la Fédération des Ligues, Unions et syndicats de voyageurs. Ce dernier s'est exprimé en ces termes :

« Bien qu'en principe, opposé à toute réduction de tarif dont ne doivent profiter ni les voyageurs ni les consommateurs, je crois devoir appeler votre attention sur trois arguments invoqués par les viticulteurs et qui ne me paraissent pas sans valeur.

Le premier est que les Réseaux qui desservent des régions viticoles ont un meilleur coefficient d'exploitation que ceux où la culture de la vigne est inconnue. Il est de 92 pour le P.-O.-Midi et de 116 pour l'État.

Le second est que les viticulteurs ne sont pas seuls à profiter de tarifs privilégiés. Ils estiment que dans leur détresse, ils y ont plus de droits que les riches Houillères du Nord et du Pas-de-Calais. Ils ont rallié à leur cause, non seulement l'opinion publique, mais même un nombre considérable de charbonniers, dont un journal, fort instructif, vous a transmis les doléances.

Enfin, les viticulteurs font observer que cet abaissement de tarif n'est que la contre-partie du relèvement de 6 francs par hl. du droit de consommation ; que si l'on admet que la consommation n'absorbe que la moitié de la production de 1935 (50 o/o de 102 millions d'hl.), il en résultera pour l'État une recette supplémentaire de 306 millions, qui lui permettra facilement de dédommager les Réseaux en versant au Fonds commun 88 millions. L'État touche d'une main, par l'intermédiaire des receveurs des Contributions, des sommes importantes et verse, de l'autre, par l'intermédiaire des Réseaux, une somme infiniment moindre.

Les chemins de fer, financièrement, ne perdent rien dans la combinaison. Mais comme les voyageurs et les consommateurs n'ont rien à y gagner, comme ce procédé de remplir indirectement les coffres du Trésor n'est pas très élégant et empêche l'abaissement du prix du vin et du coût de la vie, je crois que l'attitude la plus logique et la plus digne est de ne prendre aucune responsabilité et de s'abstenir. »

Par 43 voix contre 12 et 8 abstentions, le Conseil supérieur a rejeté la proposition du Ministre, qui a passé outre après une seconde délibération et un vote identique au premier.

Les ensemencements d'automne

Le *Journal Officiel* publie les évaluations concernant les ensemencements d'automne pour la campagne 1935-1936. Pour le blé, les surfaces emblavées s'élèvent à 5.073.090 hectares contre 5.263.780 pour la campagne précédente. Nous enregistrons ainsi une diminution de 190,690 hectares. Les années précédentes on comptait :

1934	5.168.780	hectares
1933	5.205.610	—
1932	5.218.030	—
1913	6.300.220	—

Pour l'avoine d'hiver nous relevons 855.670 hectares pour 865.350 hectares en 1935, soit une réduction de 9.680 hectares. En 1913, il y en avait seulement 824.330.

P. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1935-1936 (Mois de Décembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	6 69[illegible]	27.254	19.637	74.410	62.989
2	Aisne	1.25[illegible]	3.619	29.74[illegible]	95 335	73.056
3	Allier	2 .393	82.066	45.342	151.76	80.771
4	Alpes (Basses-)	2.438	8.760	4.084	14.925	6.586
5	Alpes (Hautes-)	1.206	3.840	10 550	31.380	11 599
6	Alpes-Maritimes	9 6	13.325	36 447	158.05	54.059
7	Ardèche	43 009	259.19	23 940	8 .064	46 287
8	Ardennes	1	3	6 234	51 402	41.208
9	Ariège	994	4.046	8.694	31.12	11.916
10	Aube	9.514	26.144	34 454	409 540	80.923
11	Aude	555 572	2.028 300	39.862	123.047	206 571
12	Aveyron	7.143	24.440	27.17	91 654	29.002
13	Bouches-du-Rhône	63.476	243 504	76 436	285.404	180.940
14	Calvados	»	»	14.473	44.756	46.944
15	Cantal	101	112	22 735	71.708	27.144
16	Charente	54.861	106.483	24.677	83 814	49.708
17	Charente-Inférieure	94 265	236.175	27 228	93 31[illegible]	82 304
18	Cher	6.309	49.138	29.42	94.966	51.776
19	Corrèze	1.272	4.363	21.062	67.5[illegible]6	30 836
21	Côte-d'Or	23.796	95.228	44.418	151.028	463.589
22	Côtes-du-Nord	»	»	14 134	48.752	23.680
23	Creuse	»	»	25.45	80.665	36.221
24	Dordogne	48 40[illegible]	159.241	26.[illegible]5	84.023	[illegible]6 166
25	Doubs	41	1.260	40.148	138.872	100.046
26	Drome	13 50.	98.749	10.278	46.208	46 607
27	Eure	»	2	8.6 6	29.365	18.820
28	Eure-et-Loir	20	69	22 143	70.214	58 579
29	Finistère	»	»	49 044	187.720	129.6[illegible]2
30	Gard	211.593	1.122.848	47 029	143.400	134 245
31	Garonne (Haute-)	32.764	123 796	33.705	125 322	65 814
32	Gers	129 678	392.735	9 225	32.844	47.8 8
33	Gironde	378.157	1 123.975	132.888	450.694	1.402.061
34	Hérault	970.201	3 272.810	70.925	198.615	798 517
35	Ille-et-Vilaine	»	»	14 324	44.409	40.769
36	Indre	8 958	35.738	16 441	61.925	28 262
37	Indre-et-Loire	53 407	169.20	3 .486	128.375	151 418
38	Isère	16.930	53 230	49.684	153.730	8 .657
39	Jura	3.774	18 322	21 837	77.189	54.221
40	Landes	1[illegible].030	51.[illegible]94	1[illegible].787	[illegible]3.041	29.326
41	Loir-et-Cher	68 855	2 0.098	31 013	91 241	97.554
42	Loire	11 141	46 734	98.169	291.720	183.707
43	Loire (Haute-)	637	2.607	31.708	105.641	56.924
44	Loire-Inférieure	45.291	168.781	87.340	259.224	140.235
45	Loiret	5.842	18.468	36.349	115.993	100.814
46	Lot	10.805	35.947	11.497	35.641	10 404
47	Lot-et-Garonne	61.038	184.761	49.724	66.368	35 615
48	Lozère	698	2.024	9.650	30.359	14.281
49	Maine-et-Loire	46 263	131.442	35 330	127.328	170.629
50	Manche	»	»	5 232	19.082	21 034
51	Marne	13 906	156 569	108 1[illegible]	330.554	1.404.249
52	Marne (Haute-)	791	2.709	22 509	71.862	56.879
53	Mayenne	7	24	3 263	11 679	13.627
54	Meurthe-et-Moselle	615	4 045	74 654	236.420	184.468
55	Meuse	617	1.485	32.377	102.4[illegible]2	71.059
56	Morbihan	401	395	17.533	39.607	38.992
57	Moselle	645	4.285	28.213	92.714	64.088

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	3.431	15.542	31.856	104.239	68.703
59	Nord	»	»	88.547	270.469	300.965
60	Oise	2	2	26.193	96.069	54.335
61	Orne	»	»	3 907	12.603	15 659
62	Pas-de-Calais			41.020	137.242	97.330
63	Puy-de-Dôme	13.276	60.026	51.441	187.7[illegible]4	104 285
64	Pyrénées (Basses-)	4 612	15.557	37 133	130.240	74.487
65	Pyrénées (Hautes-)	1.17[illegible]	3 393	15 861	49.0[illegible]	24.923
66	Pyrénées-Orientales	3[illegible]5 178	1.107.2[illegible]	34 22[illegible]	108.634	187.162
67	Rhin (Bas-)	17 554	69.57[illegible]	30.692	104.053	138.871
68	Rhin (Haut-)	38 22[illegible]	163.013	49.140	166.128	145.712
69	Rhône	70 639	172.57[illegible]	156.779	465.7[illegible]	397.610
70	Saône (Haute-)	90	564	34 3[illegible]5	114.242	84.32[illegible]
71	Saône-et-Loire	54.688	169.589	55 898	18[illegible].462	249.816
72	Sarthe	1.989	5.34	13 127	42.9[illegible]	20 425
73	Savoie	10.753	44.780	26 535	84.352	53.720
74	Savoie (Haute)	1.913	18 565	17.689	70.697	58.583
75	Direction de la Seine	»	»	545 3[illegible]5	1.664.594	2 052.363
	Direction des droits d'entrée	»	»	293.96[illegible]	857.39[illegible]	998.734
76	Seine-Inférieure	»	»	90.093	290.81[illegible]	267.909
77	Seine-et-Marne	54	82	38 08[illegible]	123.28	95.190
78	Seine-et-Oise	98	228	[illegible]4 9[illegible]4	24[illegible].5[illegible]0	210.895
79	Sèvres (Deux-)	5.155	19.625	26 2[illegible]3	83.486	47.076
80	Somme	»	»	25.700	82.023	57.343
81	Tarn	19 816	288.518	21.459	76.947	57.172
82	Tarn-et-Garonne	20 598	115.531	7.50[illegible]	31.451	19.906
83	Var	158 637	536.110	50.949	195.093	6[illegible].676
84	Vaucluse	98.[illegible]50	496.049	15 400	63.583	137 865
85	Vendée	13.417	48.266	15.498	57.174	27.921
86	Vienne	19.435	100 6[illegible]4	16 509	69 860	40.700
87	Vienne (Haute-)	25	63	37.669	130.835	76 723
88	Vosges	95	225	43.50	141.142	118 769
89	Yonne	10 059	3[illegible].3[illegible]4	26 055	8[illegible].453	68 665
	Total pour la France	3.947 883	14.561.762	3.904.206	12.675.465	13.783.918
	Algérie					
	Alger	438.820	4.495.766	34.333	104.429	404.301
	Constantine	83 037	204.839	14.881	51.474	32.956
	Oran	507 273	3.775.809	30.047	101.250	1.729.871
	Total pour l'Algérie	1.029.130	5.576.414	79 261	257.153	2.167.128

Sur le 11.803

M. Bayssière nous écrit du Tarn-et-Garonne :

« La souche initiale de 11.803 m'a produit, cette année, à sa quatrième feuille de greffage 18 kilogs de raisins, en 1934 sa troisième feuille 12 kilogs et en 1933 sa deuxième feuille 6 kilogs, il y avait trois raisins l'année du greffage son vin très droit de goût a encore du sucre et pèse 14 degrés. J'en ai près d'une barrique.

De cette souche, si l'année prochaine est normale, j'en attends 25 kilogs, avec sa production énorme, il y a une dizaine de sarments, d'au moins quatre mètres chacun ».

J. L. BAYSSIÈRE

CULTURE FRUITIÈRE AU COLOMBIER
EN 1935 (1)

Au cours des nombreuses tournées, faites un peu partout, nous avons pu constater que, malgré quelques progrès, la majeure partie des arboriculteurs n'est pas encore convaincue des soins indispensables qui, seuls, peuvent rendre rémunératrice la culture fruitière.

Les observations qui suivent répondent aux nombreuses demandes de renseignements qui nous sont parvenues.

Influence du vent marin. — Il y a le plus grand intérêt lors de la plantation d'un verger, de choisir ou de créer un abri, surtout s'il s'agit d'arbres de fruits à noyaux, comme le pêcher et l'abricotier.

Un abri créé avec une haie de cyprès (Lambertiana) suffit et donnera très vite satisfaction.

Taille. — On commence à la pratiquer dans beaucoup d'endroits, mais pas encore assez sévère.

La base de toute culture fruitière est d'éviter le dénudement des yeux de base des branches de charpente, ce qui arrive inévitablement lorsque celles-ci sont taillées trop longues. Il ne faut pas dépasser 1/3 de longueur totale et si les rameaux de prolongement ont une très grande dimension, ne pas hésiter à raccourcir encore davantage.

Pour toutes les coursonnes fruitières, toujours laissées trop longues et trop chargées, bien appliquer les principes de *simplification* de la branche ainsi que le rapprochement du fruit à garder sur la branche de charpente. C'est ainsi qu'on équilibre la charpente de l'arbre avec la production annuelle des fruits.

Traitements d'hiver. — Ces traitements se généralisent de plus en plus. Deux catégories de produits sont employés :

— Les huiles d'anthracène ou végétales.
— Les colorants.

Dans les essais faits au Colombier, les colorants ont été intéressants pour les arbres jeunes, à écorce fine, de préférence pour les essences à noyaux.

Par contre, les huiles d'anthracène solubles ont donné de meilleurs résultats pour les vieux arbres à écorces épaisses. On ne saurait trop les recommander pour rajeunir de très vieux arbres. Au Colombier, des arbres abandonnés, âgés de plus de 50 ans, ont été ressuscités (c'est le mot exact), par ce traitement et les fruits obtenus ont été les plus savoureux de tous.

Dans l'emploi des huiles d'anthracène, en mélange aux bouillies à la chaux, il faut éviter un excès de chaux qui décompose le solvant employé pour rendre ces huiles solubles.

La formule la meilleure nous paraît être :

3 kgs. de sulfate de cuivre,
2 kgs. de chaux,
7 à 8 litres d'huile d'anthracène pour les vieux arbres et 1/2 dose pour les arbres jeunes.

(1) (Suite de l'article paru en mars 1935, dans *Le Progrès Agricole* de Montpellier).

Cette formule est à appliquer pour combattre simultanément la tavelure et le kermès.

S'il n'y a pas de tavelure, il suffit de mettre :

7 à 8 litres d'huile d'anthracène soluble dans 100 litres d'eau,
1/2 dose pour les arbres jeunes.

Pour mélanger l'huile d'anthracène à la bouillie, il suffit de la verser lentement dans la bouillie en agitant fortement.

Fruits à noyaux délicats : *Pêchers, abricotiers, amandiers.* — Il y a lieu de faire deux traitements :

1° *Traitement*, à la chute des feuilles, en novembre et décembre, très intéressant contre le *Coryneum*. Nous avons vu des récoltes de pêchers et d'abricotiers gravement atteintes, sinon perdues, par l'oubli de ce traitement.

La formule à employer est la suivante :

3 kgs. de sulfate de cuivre
2 kgs. de chaux,
1 litre d'huile d'anthracène.
} pour 100 litres d'eau.

2° *Traitement*, à l'apparition des boutons floraux, avant leur ouverture, contre la *Cloque*. La formule est la suivante :

1 kg. 500 sulfate de cuire,
1 kg. de chaux,
50 grammes de caséine pour 100 litres d'eau.
ou encore : 1 kg. oxychlorure spécial rendu mouillant.

On a aussi obtenu de bons résultats avec :

0 kg. 500 de verdet neutre pour 100 litres d'eau.

Cette dernière formule, un peu caustique, doit être appliquée dès que l'on aperçoit les boutons roses.

Traitements de végétation. — Nous avons étudié de très près la destruction :

— des vers des fruits,
— des pucerons.
qui sont des parasites difficiles à détruire.

L'emploi des huiles blanches (paraffine et dérivés), ne nous a pas satisfait. Il semble que ces corps ne soient pas encore au point, bien que leur emploi se généralise en Amérique.

Vers des fruits. — Nous n'avons pas trouvé mieux que les formules indiquées l'an dernier (bouillies rendues arsenicales avec des produits, genre pyralivore). Ne pas oublier d'ajouter la solution arsenicale à la solution de sulfate de cuivre, de façon à être certain que la totalité de l'arsenic est sous forme d'arsénite de cuivre insoluble.

Cette formule est particulièrement à recommander pour les pommiers et poiriers, très sujets à la tavelure.

Il n'est peut-être pas inutile de rappeler le détail de ces préparations :

1° Faire dissoudre dans 20 litres d'eau :

— 2 kgs. de sulfate de cuivre,
— ajouter un litre de pyralivore (ou produit similaire) ou ajouter un demi-litre de pyralivore concentré,
— ajouter la solution de carbonate, ou de chaux, préparée dans 80 litres d'eau.

2° Employer à la dose de 1 kg. à 1 kg. 500 dans 100 litres d'eau : une poudre contenant :

— de l'oxychlorure,
— de l'acéto-arsénite de cuivre,
— un mouillant.

L'Anthonome, la Cécydomie et la Chématobie du poirier ont été radicalement détruites par 3 traitements de végétation :

le premier fait avant l'ouverture des boutons floraux,
le deuxième, à la chute des pétales des fleurs,
le troisième, 8 à 10 jours après.

La destruction des Carpocapses et notamment de la troisième génération dans les pommiers, a été plus difficile. Ceci nous a permis de constater les heureux effets des mouillants insecticides, tels que :

« *Les alcools terpéniques sulfonés* »

qui, ajoutés à la bouillie cupro-arsenicale, à la dose de 250 grammes par hecto, ont fait sortir des fruits contaminés, les vers qui étaient à l'intérieur et sont venus se dessécher à la surface.

La mouillabilité exceptionnelle conférée par l'addition de ces dérivés terpéniques est, très probablement, la cause de pénétration et de destruction.

Nous pensons qu'il serait très intéressant de multiplier les essais de ces mouillants insecticides appelés, croyons-nous, à rendre les plus grands services.

Pucerons. — Dans tous les vergers que nous avons visités, aussi bien que dans ceux du Colombier, nous avons constaté les difficultés que l'on a pour détruire les pucerons blancs, verts, noirs ou bruns qui infestent presque toutes les essences d'arbres.

La rapidité avec laquelle ils se multiplient est énorme, et, bien souvent, le retard d'un ou deux jours dans l'application du traitement, rend presque impossible l'arrêt de ce développement. Les dégâts occasionnés, non seulement détruisent la récolte pendante, mais encore épuisent l'arbre et rendent problématique la récolte de l'année suivante.

Les produits les plus employés, sont :

La Nicotine,
Le Quassia amara,

dont ont connait les formules, tant pour leur emploi sur le pêcher, que sur les autres espèces fruitières.

Avant tout, il faut surveiller le fruitier avec grand soin pour obtenir un bon résultat. Dès que l'on s'aperçoit de la présence d'une colonie de pucerons, si petite soit-elle, il faut traiter immédiatement cette partie et refaire le traitement sur la même partie, 48 heures après.

La Nicotine a un effet curatif car son évaporation est très rapide.

Le Quassia amara peut être employé préventivement. Nous connaissons

de grands vergers qui sont traités en entier dans la première quinzaine de mai et qui sont préservés d'une façon complète.

L'association des deux : Nicotine et Quassia amara (1/2 dose de chacun des produits), a donné aussi de très bons résultats.

Dans tous les cas, l'addition d'alcool terpénique sulfoné renforce l'action de ces insecticides. La meilleure formule est à notre avis :

100 grammes Nicotine titrée (Régie à 500 gr.),
15 litres de Quassia amara (obtenus avec 500 gr. de poudre du commerce),
200 c. c. alcool terpénique sulfoné pour 1 hectolitre d'eau.

Cette formule nous a donné des résultats complets sur le pêcher aussi bien que sur les autres essences.

Nous signalons que l'emploi du Quassia amara doit cesser, surtout dans les régions fraiches, assez longtemps avant la maturité. Dans nos vergers, nous avons remarqué qu'un traitement fait 15 jours avant la cueillette laissait un goût très amer aux pêches, les rendant presque impropres à la consommation.

La disparition de l'amertume est beaucoup plus rapide dans les régions très chaudes, comme par exemple les Pyrénées-Orientales, où, on nous l'a assuré, il suffisait de quelques jours (au maximum une huitaine) pour que le mauvais goût disparaisse.

Nous avons constaté avec plaisir que la question fruitière faisait de sérieux progrès dans nos régions et, il faut l'espérer, avant peu, notre Pays arrivera à produire de beaux et de bons fruits pour remplacer ceux importés qui se chiffrent encore par des sommes beaucoup trop élevées.

Nous ne saurions trop insister, lors des nouvelles plantations, sur la nécessité de s'assurer auprès des producteurs de jeunes arbres, de l'authenticité des plants mis à la vente et de leur sélection.

Dans nos visites, nous avons vu de gros progrès à ce sujet dans pas mal de pépinières ; nous citerons en exemple, celle de la Flambelle, à Purpan près Toulouse, où nous avons vu appliquer pour les arbres fruitiers, les mêmes soins que nous avons apportés depuis 25 ans aux raisins de table au Colombier, soins qui ont permis d'arriver à des fruits qui ne le cèdent en rien aux meilleurs et aux plus beaux échantillons exotiques.

Colombier, le 15 décembre 1935

DESFLASSIEUX.

VINIFICATIONS DE L'AVENIR [1]

Cette légère surmaturation si favorable à la qualité que je préconise, n'est pas autre chose en fait qu'une concentration, mais une concentration sur souches par les moyens *naturels*, une concentration par conséquent peu apparente ou trop lentement opérante dans les exploitations grandes ou moyennes. Et depuis les progrès récents de la technique moderne, on a recours, peu à peu et de plus en plus dans presque tous les pays, à la concentration artificielle pour surélever la qualité en évaporant une partie de l'eau du moût de raisin au profit de son enrichissement. Malheureusement

(1) Voir page 44.

cet enrichissement porte aussi bien sur les éléments édulcorants, nobles si je puis m'exprimer ainsi, du raisin, que sur ses éléments acides, de sorte que l'on se heurte ici à des limites d'acidité génantes, du moins si l'on juge *immédiatement* les produits de la concentration. On peut attendre du temps et du refroidissement des moûts une cristallisation notable de leurs éléments acides, qui suffit généralement à diminuer cet inconvénient. Mais il faudrait là en réalité la réfrigération artificielle pour que ce moyen physique de déverdissage des moûts concentrés donne à temps son plein effet, parce que plus le liquide devient sirupeux et plus il y a retardement des cristallisations et risques de sursaturation.

Aussi me montrerai-je ici, en terre étrangère, peut-être un peu plus révolutionnaire qu'en France, en disant que je ne comprends franchement pas pourquoi l'on y met au pilori avec une ridicule âpreté le déverdissage modéré des moûts peu concentrés qui peuvent en avoir besoin, par du carbonate de chaux pur, puisque l'acide carbonique est volatile et le tartrate de chaux insoluble ! C'est complètement grotesque, ou le résultat d'une ignorance crasse, de la part de tous ceux que j'ai lu sur ce sujet, à condition, bien entendu, de se maintenir dans des limites naturelles ou acceptables, puisqu'il y a toujours plus ou moins réglementation, et qu'il s'agit, après tout, du moût, c'est-à-dire d'une simple matière première peu fragile, au lieu d'un vin fait, qui serait bien plus délicat à traiter.

Je sais qu'on peut beaucoup me chicaner sur ce sujet : mon opinion est faite non pas de théories, mais d'applications pratiques, et j'estime que c'est tout en pareille matière.

Si nous détaillons le raisin, nous voyons que toutes ses parties ne sont pas également utiles à la fabrication de la plupart de ses dérivés et notamment du vin. Les rafles, par exemple, n'ont jamais fourni à l'analyse que des jus de richesse très inférieure à celle des moûts en éléments utiles, ou des jus contenant en excès des matériaux nuisibles à la qualité. On se demande dans ces conditions pourquoi nous sommes encore assez naïfs pour les traîner tout au long de nos opérations de vinification ? Le petit argument de l'appoint de liquide qu'elles comportent tombe de lui-même aujourd'hui, en crise de surproduction, de sorte que l'égrappage devrait être partout obligatoire désormais. La grappe est un poids mort à supprimer le plus tôt possible en vinification.

On pourrait en dire autant du pépin — si l'épépinage était aussi facile que l'égrappage. Mais comme, s'il ne fait pas de bien, le pépin ne fait pas de mal en cette affaire, je ne prononcerai pas la même excommunication à son égard, et je le maintiendrai, avec la peau du raisin qui, elle, apporte au contraire des éléments utiles et précieux, au moins pour la confection des vins rouges, malgré les complications de matériel que sa conservation peut exiger.

Mais j'exclurais complètement, si je pouvais ici imposer ma volonté, de toute vinification tous les hybrides *à goût foxé* ou simplement mauvais, *sans absolument aucune exception*, considérant que c'est la moindre des sollicitudes du législateur vis-à-vis de ceux qui aiment ça que de les obliger à *manger* ces raisins-là plutôt que de condamner tout le monde à boire leur vin. Et ainsi finirait, très tôt et rapidement, la grande querelle des hybrides, sans violences générales.

Par contre je rendrais obligatoire la surveillance des températures en

vinification, ce qui contraindrait, par voie de conséquence, les viticulteurs à adopter l'échangeur de température — fonctionnant généralement sous nos climats comme réfrigérant, mais faisant parfois l'inverse — pour régulariser les fermentations viniques, toujours au grand profit de la qualité. Il y a bientôt 50 ans qu'on le leur prêche et il n'y a pas moyen d'obtenir qu'ils préparent leurs vins *au-dessous* des 38 à 40° à partir desquels les fermentations deviennent défectueuses, là où il est presqu'impossible (1) de ne pas dépasser ces températures de fermentations. Le législateur mettrait ici son autorité au service de la Science, au grand profit du consommateur et de la qualité générale des vins.

Quant au pressurage, je l'interdirais purement et simplement, puisque notre vignoble est assez étendu aujourd'hui pour s'offrir cette amputation, si souvent souhaitée, des vins de presses. Ceux-ci iraient rejoindre les lies et les marcs, déjà classés depuis longtemps parmi les sous-produits. Mais je réserverais *toute* la consommation de bouche aux alcools que l'on pourrait en retirer Il résulterait encore certainement de cet ostracisme un grand bénéfice pour tous les vins au point de vue qualité et conservation, ainsi que la pratique nous le démontre tous les jours. Et l'on ne verrait plus, comme en France en 1934, les vins de presse faisant les prix sur les premiers marchés après la récolte, s'enlever comme des petits pains, en attendant qu'on vote une loi pour obliger tout le monde à distiller... des vins de goutte généralement excellents ! — de sorte que les Français ont dû boire obligatoirement d'abord ce qu'il y avait de plus mauvais dans leur récolte, puis en sacrifier une partie de ce qu'il y avait de meilleur ! Rien d'exagéré comme logique, doit-on conclure ! De telles situations ne pourraient évidemment plus se produire sous la dictature dont je rêve involontairement ici.

L'exploitation des sous-produits (lies, marcs, tartre, pépin, etc...), maintenant que nous sommes complètement sortis de l'époque héroïque des prix faussés par la guerre, ne devrait plus être entreprise qu'en coopératives seulement, car il improbable qu'elle redevienne rémunératrice en petit.

La consommation des vinaigres de vin devrait être rendue obligatoire à l'exclusion des vinaigres d'alcool. Le mot l'indique lui-même (vin-aigre), et l'ingérence de l'acide acétique d'origine purement chimique dans la consommation de bouche devrait être fortement pénalisée par toutes les législations (2), alors que nous [avons du vin en surabondance, car ce qu'on recherche dans le vinaigre c'est au moins autant l'arôme que la saveur acétique.

Enfin la même législation devrait être très sévère dans tous les pays de production quant à la limitation du degré minimum conjuguée avec celle de l'acidité fixe naturelle des vins, de façon à permettre d'asseoir définitivement dans les mœurs des viticulteurs ce que nous disions plus haut du respect intangible de la qualité générale du vin et de sa bonne constitution.

Cette limitation serait complétée par une pénalisation sévère des fraudes sous toutes leurs formes, en rendant tous les intermédiaires *complices* du dernier détenteur chaque fois qu'un vin tombe sous le coup des lois. On verrait ainsi finir la comédie de l'acidité volatile dont personne ne veut plus être responsable, lorsqu'il est manifeste que le vin en contenait au moins 1 gr. lors de sa première transaction. Avec ce qui précède, bien appli-

(1) Pourtour du bassin méditerranéen.

(2) Comme serait déjà exclue la consommation de bouches d'autre alcools...

qué, tous les vins seraient bons à leur départ, et cette acidité volatile, devenue l'exception, protègerait désormais l'honnêteté de tous ceux qui manipulent le vin, du producteur au consommateur, maintenant qu'il est rentré dans les mœurs de s'en préoccuper sérieusement.

Tels sont, à mon humble avis, les points de la technique de la vinification qu'il faudrait désormais surveiller et perfectionner pour aboutir à une stabilisation profitable à tous de la Viticulture européenne dans les diverses nations, stabilisation reposant non sur le malheur d'autrui mais sur la simple logique.

(*à suivre*)

Henri ASTRUC,
Directeur de la Station Œnologique de Nîmes (Gard-France).

VŒUX
DU SYNDICAT DES VIGNERONS DES COTES-DU-RHONE

1° Le Syndicat général des vignerons des Côtes-du-Rhône a émis le vœu suivant sur la composition du Comite national des appellations d'origine :

Le Syndicat général a l'honneur de rappeler respectueusement aux Ministères intéressés le principe fondamental qui a présidé à la création du Comité national des appellations d'origine : la représentation de la profession organisée et compétente par expérience en liaison avec les intérêts connexes (commerce et administration).

Il s'élève énergiquement contre des manœuvres qui nous mènent tout droit aux troubles ayant ensanglanté les délimitations administratives, c'est-à-dire tendant à faire représenter des intérêts politiques ou electoraux en contradiction flagrante avec ceux de la profession aussi bien qu'avec ceux de la viticulture française.

2° Et le vœu sur les droits d'octroi et de circulation sur les tarifs de transport :

Le Syndicat général proteste énergiquement contre la proposition de M. Chouffet tendant à remplacer les droits sur les vins par une taxe « ad valorem » sur les vins en bouteilles à partir d'un prix de vente de 3 francs.

Et en conséquence, dénonce aux viticulteurs intéressés l'odieuse brimade dont on les menace dans leur misère, réclame l'abaissement général des droits de circulation et la suppression pure et simple des droits d'octroi. Il proteste contre l'augmentation des tarifs des colis agricoles faite au mépris de toutes les promesses, et il réclame l'application aux tarifs de transport des conclusions du rapport de M. Castel auquel il est heureux d'envoyer ses remerciements.

3° Vœu sur la consolidation des dettes agricoles :

Le Syndicat général, félicitant les députés Barthe et Felix de leurs interventions, prenant acte des déclarations de M. Cathala promettant la consolidation des dettes agricoles dans la métropole, demande que les credits prévus au budget de la colonie pour cette opération ne soient utilisés qu'en faveur des Algériens qui procèderont à l'arrachage volontaire de 33 o/o des surfaces qu'ils ont plantées depuis 1928.

DES PROCÉDÉS D'ARRACHAGE DES VIGNES

La législation actuelle accorde de sérieux avantages à la destruction (jusqu'ici facultative) des vignes. De ce fait le problème de l'arrachage connait un renouveau d'actualité, n'oublions pas qu'après l'invasion phylloxerique il fallut arracher le vignoble de France en entier pour le replanter ensuite et le problème mécanique se posa alors comme aujourd'hui.

Nous nous bornerons à mentionner ci-dessous les principaux procédés utilisés pour détacher et extraire les souches aussi rapidement que possible en débarrassant complètement le terraain du bois et des racines. Il appartiendra au lecteur de choisir entre les diverses méthodes celle qui conviendra le mieux à chaque exploitation en raison des conditions économiques, de la main-d'œuvre, des animaux et de l'outillage disponibles.

On commence dans tous les cas par tailler au ras des bras tous les sarments. On a souvent intérêt à procéder ensuite à un déchaussage sommaire.

Arrachage au pic. — Le tour de la souche est dégagé à la bêche. Puis, à la bêche ou au pic (piémontaise), l'ouvrier creuse et enlève la terre autour du pivot en mettant à nu les principales racines. Il sectionne ces dernières et en faisant levier avec son pic soulève la souche et la détache des dernieres racines adhérentes.

Cette méthode exige un travail pénible de la part de l'ouvrier. Si ce dernier est mal surveillé, il casse la souche, enlève le tronc, mais laisse dans le sol le pivot et et les racines.

Il était autrofois généralement possible de faire exécuter ce tavail à forfait pour la valeur du bois ou pour une fraction de cette valeur. En tenant compte des manquants, inévitables dans les vignes vieilles, on peut tabler sur 3000 souches à 3 kg. chacune soit 9000 kg. de bois, à 10 fr. les 100 kg., valeur courante du bois à la propriété, soit par hectare 900 fr. Le bois est excellent, les ceps secs brûlent de façon parfaite.

Le propriétaire n'a rien à débourser, et c'est là un premier avantage, mais l'arrachage est presque toujours mal fait et doit être attentivement surveillé.

Arrachage au tour. — C'est le procédé classique, de beaucoup le plus répandu dans la région méridionale.

Le tour est un simple treuil à axe horizontal supporté à 1 m. 75 de hauteur environ par quatre pieds en bois à large base. Le treuil est commandé de chaque côté par quatre ou six bras disposés en croix ou suivant les rayons d'un hexagone régulier.

Le tour est installé au-dessus de la souche à arracher. Celle-ci est entourés par une chaîne qu'on accroche à la chaîne du treuil. Les ouvriers (deux ou quatre suivant la difficulté du travail) font tourner le treuil en tirant sur les bras ; la chaîne, en s'enroulant tire alors sur la souche qu'elle soulève hors de terre.

Le nombre de souches cassées est peu élevé, mais il faut quatre ouvriers pour obtenir un plein rendement de l'appareil et arracher 600 souches par jour. Le prix de revient à l'hectare sera de l'ordre de grandeur de 500 fr. Le transport à bras de

l'appareil, d'une souche à l'autre est toujours pénible. Mais le travail exécuté est propre et net. C'est par excellence la méthode utilisée par les petits propriétaires, pour l'arrachage de parcelles de faible superficie et surtout dans toutes les vignes de coteaux.

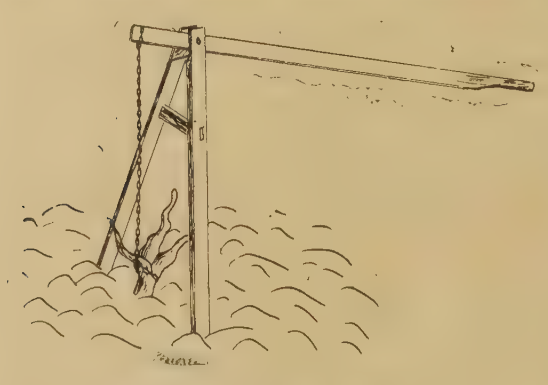


Photo N° 1. — Tour d'arrachage. On distingue nettement le chevalet à quatre pieds, le treuil à quatre bras et la chaîne du treuil.



Photo N° 2. — Essais dynamo-métriques de Mestroun. On remarque le système radiculaire très développé de la souche arrachée.

Arrachage au levier. — Le chevalet, identique à celui du tour, supporte un levier articulé. Le petit bras de levier reçoit à son extrémité la chaîne d'arrachage. Les ouvriers exercent leur effort à l'extrémité du grand bras.



Croquis N° 3. — Levier arracheur.

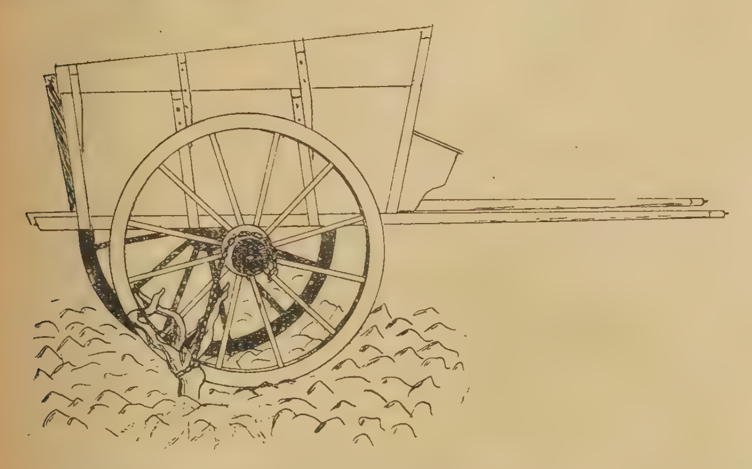
Cet appareil ne peut être utilisé que si le travail à exécuter n'est pas trop pénible, si les souches ne tiennent pas trop et d'une façon générale on préfère le tour au levier. Le nombre de souches arrachées, le prix de revient du travail sont du même ordre de grandeur dans les deux cas.

Dans les trois méthodes énumérées ci-dessus, il est exclusivement fait appel à la main-d'œuvre.

Mais en raison de l'effort élevé d'arrachage, l'utilisation des animaux de trait a été tout naturellement envisagée.

Arrachage à la roue de charrette. — On utilise un véhicule à deux roues (chariot, charrette et tombereau), qui est conduit à proximité de la souche à arracher. On fixe une chaîne a un rayon de la roue, l'autre extrémité de la chaîne venant entourer la souche ; la chaîne elle-même passe sur le moyeu de la roue qui agit à la façon d'un treuil dont le moyeu serait le corps.

Quand le cheval entraîne le véhicule, la roue tourne, la chaîne se tend et arrache la souche qui est immédiatement dégagée et peutêtre jetée sur le véhicule, ce qui économise le ramassage.



Croquis N° 4. — Dispositif d'Arrachage d'une souche par la roue d'un véhicule agricole.

Le travail imposé au cheval est pénible, en raison d'une part de l'effort nécessaire, d'autre part de la résistance qui s'élèvera sur une seule roue et qui oblige le cheval à donner à chaque arrachage un coup d'épaule.

Par contre, c'est une méthode rapide. Avec un cheval et deux ouvriers, il est possible d'arracher 1200 pieds par jour. Le prix de revient par hectare est inférieur à 300 francs.

On reproche à ce procédé le bris trop fréquent des souches soit par la roue, soit par la chaîne.

On est alors obligé de faire repasser des ouvriers pour terminer le travail au pic. La rapidité d'exécution est remarquable dans les plantiers, lorsque les souches ne sont pas très fortement enracinées.

Arrachage du tonneau. — On dispose un demi-muid à proximité immédiate de la souche à arracher. Celle-ci est entourée d'une chaîne qui, passant sur le demi-muid, est accrochée à un palonnier. Un cheval tire sur le palonnier et arrache la souche.

Il n'y a ici aucun dispositif multiplicateur de force. Le cheval, au moment de

l'arrachage, doit fournir un très gros effort égal à l'effort d'arrachage, le tonneau joue le simple rôle d'une poulie de renvoi.

Le travail est pénible pour le cheval qui doit donner un très violent coup de collier. Beaucoup de souches sont brisées. Enfin, lorsque les souches tiennent fortement en terre, le cheval ne parvient pas toujours à les arracher et dans certains cas on a remplacé le cheval par une paire de bœufs.

Rendement journalier avec un cheval de deux hommes, 5 à 500 souches, prix de revient : 450 à 500 francs par hectare.

Ce procédé est à réserver pour les arrachages faciles, et l'arrachage à la charrette doit lui être préféré dans presque tous les cas.

Arrachage avec défoncement combiné. — On peut enfin défoncer le terrain avec un matériel puissant. Les souches sont alors soulevées au passage par l'appareil de culture. Les racines sont sectionnées et il reste à dégager les souches du sol ameubli puis à les ramasser.

Mais il est bien évident que c'est là un procédé onéreux — le prix de revient d'une façon profonde dépasse généralement 1200 francs par hectare — et qui nécessite l'emploi d'un matériel de grande puissance.

Cette méthode ne peut être préconisée que dans le cas où la culture prévue après l'arrachage nécessite un défoncement.

L'effort d'arrachage. — Il nous a paru intéressant de déterminer l'effort d'arrachage nécessaire pour extraire, dégager et monter la souche. En fait, il y a deux sortes d'efforts qui s'ajoutent : un effort de traction pour sortir la souche de terre, une série d'efforts de cisaillement et d'extension combinés pour sectionner les racines. Ce qui importe surtout c'est de connaître l'effort maximum nécessaire pendant l'arrachage.

Nous avons procédé à des essais dynamométriques dans la vigne dite de Mestroun, domaine de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. Vigne âgée de 25 ans environ, aramon en bon état sur porte-greffes divers, terrain argilo-calcaire, humidité moyenne. Date des essais 12 et 18 décembre 1935.

Les efforts de traction ont été mesurés avec un dynamomètre hydraulique Richard et un dynamomètre à ressort.

Dans les conditions de l'expérience les efforts enregistrés oscillent entre 400 et 700 kg. et nous pouvons conclure dans ce cas :

1° Pour deux souches voisines de même structure, de même âge, de même espèce, de mêmes dimensions et d'enracinement comparable, les efforts de traction d'arrachage sont sensiblement identiques.

2° Ces efforts varient avec l'âge et l'état des souches, le plant et surtout le développement du système radiculaire, la nature et l'état d'humidité du terrain, la profondeur de la plantation.

3° L'effort maximum a oscillé entre 400 et 700 kg., mais en se rapprochant de 700 kg. dans la plupart des cas, la valeur moyenne de cet effort a été de l'ordre de grandeur de 650 kg. dans les conditions de ces essais.

Ch. Clarou.

PARTIE OFFICIELLE

Traitements par les composés arsenicaux

(*Arrêtés des 15 septembre 1916 — 25 février 1928 — 22 juillet 1935*).

Les traitements par les composés arsenicaux, en pulvérisations et en badigeonnage, sont **interdits** dans les vignes, vergers et autres plantations où sont faites des cultures intercalaires maraîchères et potagères.

Les dits traitements sont **autorisés** aux époques suivantes :

I° Vignes : de la fin des vendanges jusqu'au début de la véraison dans le vignoble ;

II° Pommiers, poiriers : de l'époque qui suit la récolte totale des fruits jusqu'à deux mois au moins avant la récolte ;

II bis Pruniers, pêchers, amandiers : de l'époque qui suit la récolte totale des fruits jusqu'à cinq semaines après la floraison ;

III° Cerisiers, abricotiers : de l'époque qui suit la récolte totale des fruits jusqu'à la fin de la floraison ;

IVe Oliviers : du 1er juin jusqu'au début de la véraison ;

V° Betteraves : jusqu'à un mois après le démariage ou le repiquage ;

VI° Osiers : en tout temps.

VII° Arbres et arbustes de pépinières : en tout temps, mais à la condition qu'ils ne portent aucun fruit destiné à être consommé ;

VIII° Tabac : avant la transplantation ;

IX° Pommes de terre ; jusqu'à une semaine avant l'arrachage.

Degré minimum des vins

Le degré minimum imposé aux vins par les décrets du 15 juillet 1933 est abaissé exceptionnellement d'un demi-degré pendant la campagne viticole en cours :

a) Dans les cantons de Castelnaudary Nord et Sud, Belpech, Fanjeaux, Salle-sur-l'Hers, Alzonne, Montréal, Saissac, Mas-Cabardès (département de l'Aude).

b) Dans les régions suivantes : Lot-et-Garonne, arrondissement de Villeneuve-sur-Lot.

c) En Tarn-et-Garonne, dans les cantons de Moissac, Lauzerie, Montaigu, Bourg-de-Visa, Castelsarrazin, Montauban, Grisolles, Montech, Villebrunier, Monclar-de-Quercy, Caussade, La Française, Saint-Antonin, Négrepelisse, Molières, Montpezat-du-Quercy et Caylus.

d) Dans le département du Tarn, en totalité.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

A la C. G. V. C. O. — Réuni le 11 janvier le Conseil d'administration de la Confédération générale des vignerons du Centre et de l'Ouest a émis la motion suivante :

« Considérant que des plantations excessives faites depuis plusieurs années ont abouti à un état de surproduction permanente,

« Que l'existence d'excédents considérables fait peser sur toute la viticulture, même sur les producteurs dont le vignoble est en régression, des sacrifices et des contraintes particulièrement pénibles,

« Considérant que l'arrachage obligatoire des 150.000 hectares plantés en dernier lieu paraît être, en l'état actuel des choses, une mesure aussi nécessaire pour le salut de la viticulture traditionnelle que pour la sauvegarde des finances publiques,

« Déplore que le Gouvernement, faisant preuve de faiblesse et d'absence de continuité de vues, ait cru devoir déposer un projet de loi qui tend à ajourner l'arrachage obligatoire et qui ne peut que compromettre l'efficacité de l'arrachage facultatif, en même temps que l'assainissement du marché,

« Demande instamment et formellement à tous les parlementaires des 14 départements du Centre et de l'Ouest de voter contre ledit projet de loi,

« Décide de donner la plus large publicité à la demande du scrutin public qu'il estime nécessaire et aux votes qui interviendront à ce sujet. »

En Beaujolais. — Importante réunion tenue à Villefranche-sur-Saône à l'occasion de la discussion de la proposition de loi, déposée par M. Boulay, député de Saône-et-Loire, sur les appellations d'origine et notamment l'appellation « Beaujolais ».

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — « Les affaires de gros à gros sont toujours peu importantes sur place, où presque toutes les caves sont garnies.

On commence à s'occuper d'une fête de la viticulture qui aurait lieu vers le 14 juillet 1937, lors de l'Exposition. On projette des visites dans les Entrepôts de Bercy, de la Halle-aux vins et de Charenton, ainsi que dans les vignobles à grands vins.»

LANGUEDOC. — Situation d'attente, toujours ferme, peu d'affaires.

Gard — Nimes. — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 13 janvier 1936	Cours du 20 janvier 1936
Qualité courante...		6,00 à 6 fr. 50	6,00 à 6 fr. 50
Vins rouges 9°......		6 fr. 75	6 fr. 50
Montagne supérieur	5,25 à 5 fr. 75	6,00 à 6 fr. 75	6,50 à 6 fr. 75
Costières...........	6.00 fr. le degré	6,75 à 7 fr. 00	6,75 à 7 fr. 00
Vins de café... .. .		7,00 à 8 fr. 00	7,00 à 8 fr. 00
Clairette............		6 fr. 50	6 fr. 50
Rosé, picpoul paillet		6,00 à 6 fr. 50	6 00 à 6 fr. 25
Blanc de blanc.....		6,00 à 6 fr. 25	6,00 à 6 fr. 50

Marché sans changement sur le précédent. La propriété ne cède que quelques petits lots. Les coopératives ont vendu d'autre part aux prix suivants:

Coopératives : Marsillargues, 9°1, 65 fr.; Joncquières, 9°5, 61 fr. ; 10°, 65 fr. ; Manduel, 10, 70 fr. ; Le Caïlar, 8°6, 56 fr. ; Gallargues, 9°5, 60 fr. ; Lunel-Viel, 9°5, 60 fr. ; 10°, 65 fr. ; Bourdic, 9°1, 60 fr. ; Bezouce, 9°5, 61 fr. ; Aigues-Mortes, 9°5, 59 fr. ; St-Laurent-d'Aigouze, 9°3, 58 fr.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 14 janvier 1936	Cours du 21 janvier 1936
8°5 à 11°	5,25 à 5 fr. 75	6,00 à 6 fr. 75	6,00 à 6 fr. 75
10° à 11°	5,25 à 5,75		
Rosé			
Blancs de blancs			
10° à 12°		6 à 6 fr. 75	6,75 à 7 fr
12° à 14°		6,75 à 7 fr. 50	6,75 à 7 fr. 50

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Cote du 21 janvier : marché calme, 6 fr. 50 à 7 francs le degré, suivant qualité.

Sète — *Chambre de Commerce.* — Marché du 15 janvier 1936.

Vins de pays: rouge et rosé 1935, 6,25 à 6 fr. 75 le degré; vin blanc 1935, 6 fr. 50 à 6 fr. 75 le degré.

Vins d'Algérie rouge et rosé, 1935 : 8,75 à 9 fr. 00. L'hecto nu, quai Sète.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* - Cote officielle des vins.

	Cours 1935	10 janvier 1936	17 janvier 1936
Rouges	5,00 à 6 fr.	6,25 à 7 fr. 00	6,25 à 7 fr. 00
Rosés		6,00 à 6 fr. 25	Pas de cote
Blancs		6 fr. 50	6,50 à 6 fr. 25

Marché calme. Transactions réduites. Le commerce local ne fait aucun achat. Citons parmi les ventes : près Abeilhan, 110 hectos, 10°1, 66 fr. 50; près Sauvian, 250 hectos, 9°5, 61 fr. ; près Abeilhan, 200 hectos, 9°3, 63 fr. (vin rosé).

Olonzac. — Récolte 1935, 6,50 à 7 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Pomerols. — La Cave Coopérative « Les Costières de Pomerols », vient de vendre une autre fraction de son vin blanc (de raisins blancs), 2.000 hectolitres 10°8, à 72 fr. l'hectolitre.

Saint-Chinian. — Cote du 19 janvier 1936: vin rouge 1935, 9° à 12° : 6,25 à 7 fr. 00; le degré.

Carcassonne. — Cote officielle du 18 janvier 1936. — De 8°5 à 11°, 6 à 7 fr. le degré.

Cours toujours très fermes à 6 fr. et 6 fr. 25 le degré pour les petits degrés à retiraison immédiate et 7 fr. pour les gros degrés ou pour les lots libres logés un ou deux mois.

Narbonne, 16 janvier. — Cote officielle du 16 janvier 1936. — Vins du Narbonnais : 6 fr. à 7 fr. le degré, et la moyenne des 9° : 6 fr. 75 le degré. Eaux-de-vie de marc : au-dessous de 70°, 300 fr. les 100 degrés.

Les cours restent stabilisés entre 6 et 7 fr. Mais il ne s'est traité que des affaires peu importants parmi lesquelles : 310 hectos, 9°4, 63 fr. ; 600 hect. 9°, 60 fr.; 800 hectos, 8°, 65 fr. ; 500 hectos, 10°2, 70 fr. l'hecto.

Lézignan. — *Cote officielle du 14 janvier 1936.* — Vins du Minervois et Corbières : 6 fr. 50 à 7 fr. 00 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 11 janvier 1936	Cours du 18 janvier 1936
8°5 à 11°		6,00 à 6 fr. 50	6,00 à 6 fr. 50
11° à 12°	5,00 à 5,50	par d'affaires	Pas d'affaires
11° à 12°			
12° à 13			

Situation inchangée. On a acheté des petits lots de vins de qualité ordinaire retiraison rapide de 6 à 6 fr. 50. Il y aurait de nombreux vendeurs de vins de belle qualité à 7 fr. le degré.

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Une seule vente signalée : la cave coopérative d'Espira-de-l'Agly a vendu 330 hectos de vin rouge de 13° à 7 fr. 50 le degré.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**, 16 janvier. — Vins de la région, récolte 1935: rouge, blanc, rosé, 8°5 à 11°, le degré 6,25 à 7 fr. Vins d'Algérie rouge, 1935, 11° à 12°, le degré 8,00 à 9 ; blanc et rosé, 1935, 8,00 à 9,00.

VAR. — Les affaires ont repris une certaine activité. Le commerce s'est mis aux achats, le prix de 7 francs le degré est presque atteint pour les vins rouges. Une offre a été faite à 75 francs pour un vin titrant 10°9.

La Coopérative « La Vigneronne », à Montfort, a vendu 70 francs, un lot vin rouge titrant 10°1.

LOT. — On signale quelques transactions à 120 fr. la barrique de 220 litres, pris en cave, mais on cote 7 francs le degré-hecto pour les expéditions au détail pour le Cantal, la Bretagne et la région parisienne, gare départ, régie remboursée par le client.

GIRONDE. — Les affaires sont toujours assez actives, surtout en vins de 1934. En Saint-Emilion, il faut payer de 1.200 à 2.500 francs le tonneau, en dehors des grands crus. En vins de la Gironde, on paie de 65 à 70 francs le degré-tonneau pour des rouges ordinaires de 1935, et de 80 à 90 fr. pour des vins vieux à la propriété.

Vins blancs 1934. — (*Le tonneau de 900 litres*). — Logé en barrique chêne. — 1er grand cru Château Yquem, pas de cote ; 1er crus, 5500 à 7000 ; 2e crus 3800 à 4500 ; Bourgeois, Sauternes et Barsac, 3200 à 3800 ; 1er et 2e crus, Ste-Croix-du-Mont, 3000 à 3500 ; Loupiac et similaires, 3000 à 3500 ; Cérons, 2400 à 3000 ; Graves supérieurs, 2200 à 2800 ; Graves, 2000 à 2500.

Sans logement : 1re Cotes de Bordeaux, Grande Cote, 1200 à 2400 ; Entre-Deux-Mers, Haut-Benauge, Libournais, Blayais, Bourgeais, Cubzadais, 800 à 1000.

TOURAINE. — Les beaux vins blancs de 10 à 11° sont recherchés et payés de 150 à 260 francs les 220 litres.

On ne traite pas d'affaires dans les autres qualités.

BEAUJOLAIS et MACONNAIS. — *Vins rouges.* — Mâconnais, la pièce, 175 à 225 ; Mâcon, 1res cotes, 225 à 325 ; Beaujolais, 2e choix, 250 à 275 ; Beajolais, 1er choix, 325 à 425 ; Fleurie, 1er choix, 600 à 650.

Tendance calme.

Vins blancs. — Mâconnais, 2e choix, 225 à 275 ; Mâcon, 1res cotes, 325 à 425.

Eau-de-vie. — Base, 52° l'hecto, 180 à 225.

Les prix des vins de 1934 sont en hausse marquée.

La pièce nue à la propriété, courtage, mise en gare et tous frais en sus.

LOIRET. — **Orléans.** — Vin rouge du pays, Gris Meunier, suivant crus, la pièce nue, 200 à 230 ; vin blanc de Sologne, la pièce nue, 120 à 140 ; vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 110 à 130.

Vins pris à la propriété, tous frais en sus.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Vin rouge, extra : affaires insuffisantes ; vin rouge premier choix, le degré : 7 fr. 50 ; deuxième choix, le degré : 7 fr.; troisième choix : affaires insuffisantes ; vin blanc taché : affaires insuffisantes ; vin blanc de raisin blancs : affaires insuffisantes. Nus quai Alger.

Oran. — On a traité à 7 fr. 25 le degré en retiraison immédiate, quelques affaires de peu d'importance Des Mascara se sont vendus à 8 fr. le degré cave. Un certain nombre de vins livrables sur la 2e tranche ont été vendus à 7 fr. le degré. La fermeté demeure sur le marché, la propriété n'acceptant pas d'offre en dessous de 7 fr. le degré pour les vins courants.

TUNISIE. — Marché calme.

La propriété demande 7 francs le degré.

Les offres ne dépassent guère 6 fr. 50.

RAISIN

Paris. — *Halles Centrales.* — Raisin chasselas de Moissac avec sarments : 900, 1.100, 1.200, prix moyen.

TARTRES

Marché de Béziers du 17 janvier 1936.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	2,20 à 2 fr. 30 le deg. casser.
Lies sèches acide tartrique..........	?
— — 20 à 22 o/o —	pas de stock
— — au-dessus 50 o/o........	
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	3 fr. 20 le degré nominal (acidité totale).

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 50 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance toujours bonne.

CÉRÉALES

Alger. — Blé tendre : colon « Florence Aurore » : 88 à 90 ; colon Chélif : 85 à 86 ; marchand : 79 à 80.

Blé dur : colon extra : 80 à 82 ; colon : 75 à 77 ; marchand : 69 à 70.

Orge marchande Algérie : 46 à 47. Avoine Algérie 56 à 57.

Paris. — *Bourse de commerce.* — Marché ferme et très animé. Les cours ont une tendance à la hausse, en raison des pluies abondantes qui font craindre un faible rendement de la prochaine récolte.

18 janvier : Clôture à 87.75.

Marseille. — Blés région départ, 78/80 ; durs Tunisie colon 77 ; Algérie marchands, 81 ; tendres Oranie Tunisie, 89 ; Maroc, 86 ; Manitoba 4 d. 07 ; maïs Plata jaune, nus 30 ; Indochine logés, 64 ; avoines Afrique 59.50 ; orge, 50.

FOURRAGES

Béziers. — Fourrages pressés, gare Béziers : foin à faible densité, 30 fr. les 100 kilos ; luzerne à faible densité, 32 fr. ; paille de blé, 21 fr. ; d'avoine, 19 fr. ; foin, première coupe, Crau, 40 fr. ; luzerne deuxième coupe Provence, 36 fr. ; foin, première coupe, Provence, 38 fr. ; paille de blé, au rouleau, Pertuis, 28 fr.

Marseille. — Foin de Crau sur wagon départ B.-du Rh. 28-30. Vaucluse et Basses-Alpes 25-26 ; luzerne Crau 28-29 ; paille 18.

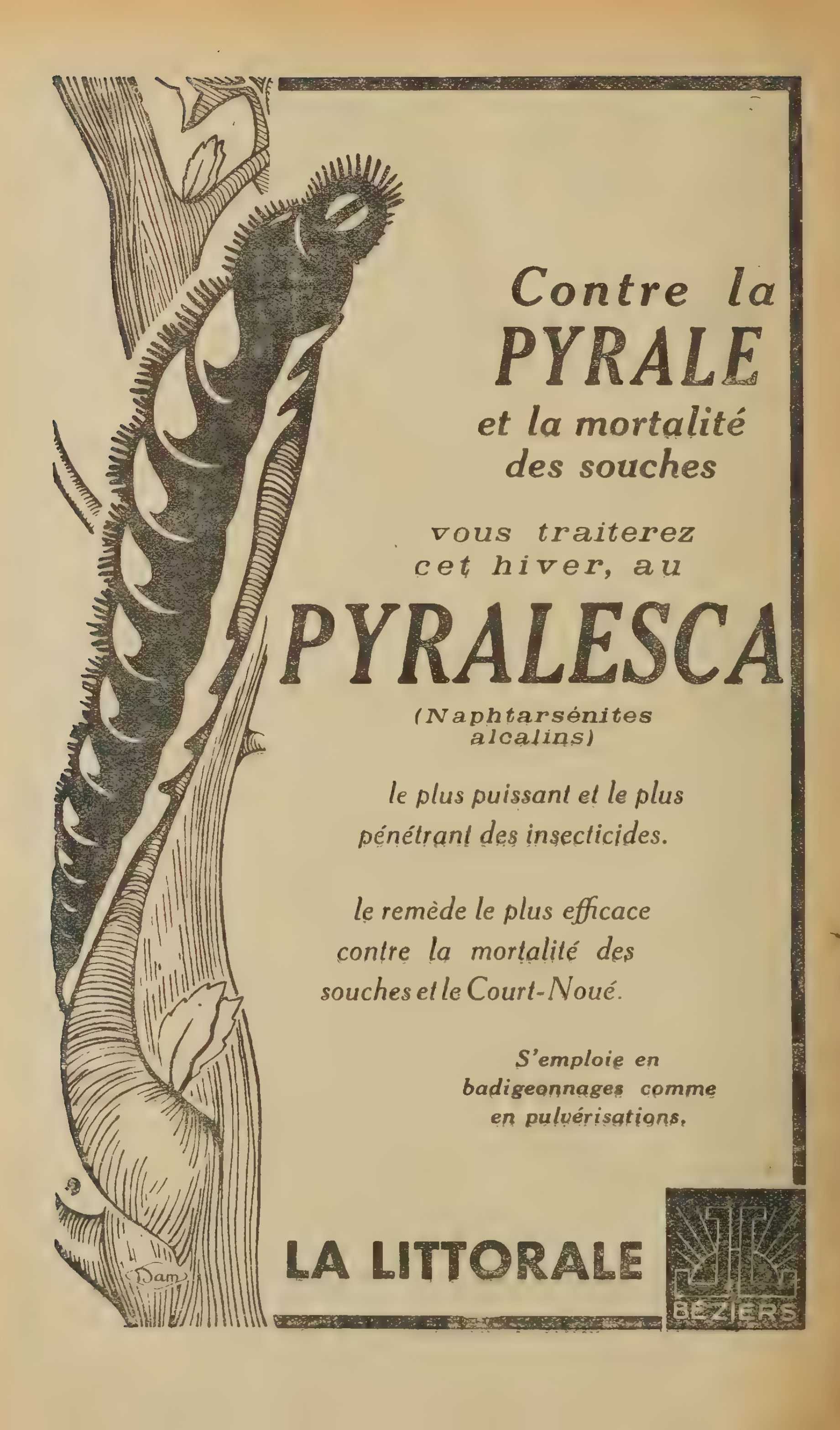
Alger. — Foin laitier (vesces et avoines) : 35 à 36. Foin naturel : 25 à 26 ; Foin administratif : 23 à 24 ; Paille : 12 à 13.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 12 au samedi 18 janvier 1936

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche..	9.0	4.0	—1.0	—3.7	«	»
Lundi......	9.8	6.6	0.0	—2.7	6.8	0.2
Mardi.......	11.0	6.4	5.4	—1.2	0.4	«
Mercredi...	7.0	5.8	6.2	0.8	0.7	«
Jeudi.......	14.0	8.0	»	»	0.1	»
Vendredi...	14.0	12.8	2.2	1.2	8.6	»
Samedi.....	13.2	11.2	4.0	—1.6	»	1.0
Total ...					82.5	«
Angoulême						
Dimanche...	8.4	1.0	—2.2	—4.8	»	5.6
Lundi......	11.7	6.0	3.1	—4.2	2.7	»
Mardi......	10.6	6.0	7.2	1.2	3.8	«
Mercredi....	10.0	5.0	3 7	2.4	«	«
Jeudi.......	15.0	7.6	5.9	2.0	5 6	»
Vendredi...	13.4	10.5	4.1	1.8	15.0	»
Samedi.....	13.7	12.0	«	«	11.0	4.6
Total.. .					150.0	90.9
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	8.6	—0.9	7.7	—6.3	»	«
Lundi......	12.3	6.1	—3.6	—12.6	»	3.2
Mardi.......	10.0	4.9	8.4	—5.6	«	0.7
Mercredi....	9.7	1.6	2.2	0.4	»	2.8
Jeudi.......	16.4	6.3	5.0	—4.3	«	trac.
Vendredi...	19.5	11.2	3.2	0.5	1.0	«
Samedi.....	15.7	13.7	«	«	»	1 9
Total....					25.0	29.4
Bordeaux						
Dimanche ..	9.0	2.2	—4 0	—5.4	»	5.3
Lundi......	11.3	5.4	3.1	—4.4	6.3	»
Mardi.......	12.2	5.8	8.2	2.2	4.9	0.6
Mercredi ...	11.1	2.9	9.6	5.8	1.6	«
Jeudi.......	17.6	7.4	6.6	3 3	1.8	»
Vendredi...	17.6	13.2	3.6	1.0	»	«
Samedi.....	14.6	13.0	5.2	1.6	4.7	8.7
Total....					100.1	106.2
Toulouse						
Dimanche ..	8.7	1.3	3.0	—7.8	«	0.1
Lundi......	14.2	0.0	2.2	—2.5	«	2.0
Mardi.......	8.8	5.7	7.0	—0.6	4.6	2 9
Mercredi ...	10.8	0.2	7.9	3.1	»	«
Jeudi.......	14 6	6.2	7.2	1.9	0.1	«
Vendredi ..	14.1	8.8	4.4	1 2	»	»
Samedi.....	15.6	5.3	3.5	0.5	«	1.7
Total....					44.2	61.1
Perpignan						
Dimanche...	10.6	2.8	9.0	—0.5	«	3.2
Lundi......	15.1	2.3	10.4	—1.4	«	1.4
Mardi.......	13.0	5.4	9.2	—0.9	«	1.2
Mercredi ..	12.9	1.5	10.2	3.7	«	«
Jeudi.......	14.9	3.7	11.2	1.8	»	«
Vendredi ...	15.4	7.1	8.6	3 3	»	»
Samedi.....	19.6	4 8	3 5	4.5	»	0 4
Total....					5.4	11.9

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	6.8	3 2	—0.4	—6.4	»	trac.
Lundi	9.8	3.4	1.4	—3.6	»	«
Mardi	8.2	3.8	3.2	—3.8	»	«
Mercredi	9.8	5.4	3.0	0.8	0.8	«
Jeudi	10.6	6.2	3.4	0.0	2.8	»
Vendredi	13.4	11.8	3.0	—1.8	3.6	»
Samedi	10.4	8.2	»	«	»	0.8
Total					70.9	65.5
Dijon						
Dimanche	2.6	0.1	—2.0	—3.2	»	0.1
Lundi	9.8	0.3	—1.9	—4.5	3.3	trac.
Mardi	6.7	1.0	3.6	—2.6	2.4	0.2
Mercredi	9.8	2.7	7 0	—0.3	«	«
Jeudi	9.2	3.5	4.3	—0.4	10.2	«
Vendredi	13 0	6.4	3.4	—0.6	6.5	«
Samedi	13.3	9.2	«	«	0.1	5.5
Total					116.1	39 0
Lyon						
Dimanche	7.2	—0.4	0.2	2.4	«	trac.
Lundi	9.4	5 7	0.0	—3.2	0.3	»
Mardi	9.5	3.4	7.0	—2.4	9.1	1.8
Mercredi	10 1	0.4	6.1	—9.8	«	trac.
Jeudi	12.6	4.6	5.5	1.4	5.9	»
Vendredi	13.9	9.0	3.8	—0.8	«	«
Samedi	13.0	9.3	«	«	1.7	4.4
Total					117 0	65.9
Marseille						
Dimanche	11.7	4.4	5.0	—3.0	«	trac.
Lundi	14.3	7.7	4.4	—3.6	»	»
Mardi	14.8	6.9	11.2	—2.8	0.3	1.8
Mercredi	8.8	1 0	8.8	5.3	«	trac.
Jeudi	16.1	5.5	3.4	0.8	«	«
Vendredi	14.6	5.9	6.4	0.2	«	«
Samedi	17.2	3.8	6.4	2.2	«	4.4
Total					37.4	65.9
Cuers						
Dimanche	»	»	»	«	«	»
Lundi	»	«	»	»	»	»
Mardi	»	»	«	»	«	»
Mercredi	«	«	»	«	»	«
Jeudi	«	»	»	«	«	»
Vendredi	»	»	«	»	»	»
Samedi	»	«	»	»	»	»
Total					«	»
Montpellier						
Dimanche	19.1	5.3	7 9	1.0	»	«
Lundi	20.1	3.3	15.1	0.5	»	«
Mardi	16 1	2.1	13.8	5.0	«	»
Mercredi	10.0	2.5	12.5	—1 8	trac.	»
Jeudi	12 0	7.0	12.0	—0.1	»	«
Vendredi	14.3	8.9	8.3	—0 9	trac.	0.2
Samedi	14.2	1.1	10.1	3.5	0.8	«
Total					74.1	62.4


Contre la
PYRALE
et la mortalité
des souches
vous traiterez
cet hiver, au
PYRALESCA
(Naphtarsénites
alcalins)
le plus puissant et le plus
pénétrant des insecticides.
le remède le plus efficace
contre la mortalité des
souches et le Court-Noué.
S'emploie en
badigeonnages comme
en pulvérisations.
LA LITTORALE
BÉZIERS
Dam

Fabrication strictement spécialisée d'un produit de valeur incontestable s'adaptant à tous les usages de la viticulture.



SOUFRE de BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

La garantie de qualité est assurée par la marque.



Société Industrielle des DÉRIVÉS du SOUFRE

à **LOMME-LEZ-LILLE** (Nord)

Téléph. : Lille 19-04.

Adr. tél. : Dérisoufre-Lille.

- EXPORTATION -

Concessionnaires régionaux :

Etablissements Lucien PERRIS, à Sommières (Gard)

M. Pierre LÉVÊQUE, La Petite Castelette, à Montfavet (Vaucluse)

Le Gérant J. BAUDIN. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.